

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 39 (1930)
Heft: 25

Artikel: Auszeichnungen an der ZIKA
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-541099>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

keit seines Betriebes einen grossen Vorzug hat. Wo aber aus diesem oder jenem Grunde ein Ersatz des Kohlenherdes durch den Elektro-Kochherd nicht in Frage kommt, da äussert sich der Wunsch immer lauter, wenigstens die Staub-, Asche-, Schlacke- und Russ liefernde Kohle und ihr Herschleppen zum Kochherd durch einen andern Brennstoff ersetzen zu können. Ganz besonders dringend ist die Frage für hochgelegene Kurorte und Fremdenzentren, für welche sich die Kohlen-Frachtkosten höchst unbequem fühlbar machen.

Hiefür ist heute für gute Abhilfe gesorgt durch die Möglichkeit der Verfeuerung von Oel. Während bisher befriedigende Feuerungskonstruktionen in der Hauptsache nur für den Zentralheizungskessel bekannt waren, kann heute auch der kohlengefeuerte Kochherd auf Betrieb mit Öl umgestellt werden und zwar mit ganz geringfügiger Abänderung am Herd. In der neuartigen Lösung eines Schweizer Erfinders ist der Weg gefunden worden, um Gasöl vor der Verbrennung zuerst in Gas zu verwandeln und erst das fertig erzeugte Gas zur Verbrennung zu bringen. Das neue Feuerungssystem erzeugt eine intensiv blaue, rauch- und geruchlose Gasflamme von höchster Wärmeleistung bei sehr schwachem Gebläse-Winddruck, sodass damit auch die Geräuschfrage auf beste Weise gelöst ist. Ein besonderer Vorzug dieser Feuerung liegt ferner darin, dass an Stelle einer einzigen Flamme von veränderlicher Grösse und Güte eine grössere Anzahl von kleineren Flammen von stets gleich viel bleibender Höchstleistung gebildet wird, deren Zahl in Doppelreihen vermehrt oder vermindert werden kann, ähnlich wie am Gasherd. Bei Einschaltung aller Flammen auf volle Grösse liefert die Feuerung eine erstaunliche Wärmeleistung, sodass die Herdplatte bei verhältnismässig geringem Brennstoffverbrauch in Glut kommt. Die Regulierung des Feuers geschieht auf einfachste Weise durch drei bequem erreichbare Handrädchen. Bei unvorhergesehenem Stillstand des Gebläsemotors wird automatisch auch die Ölzufuhr abgestellt.

Die neue Feuerung stellt das längst gesuchte Ideal einer Kochherdfeuerungs für Restaurationsherde dar, weshalb sich der Erfinder für berechtigt hält, auf die tatkräftige Unterstützung aus Kreisen der Hotellerie rechnen zu dürfen.

(Vide Annonce im heutigen Blatt.)

Technische Einzelheiten von der ZIKA

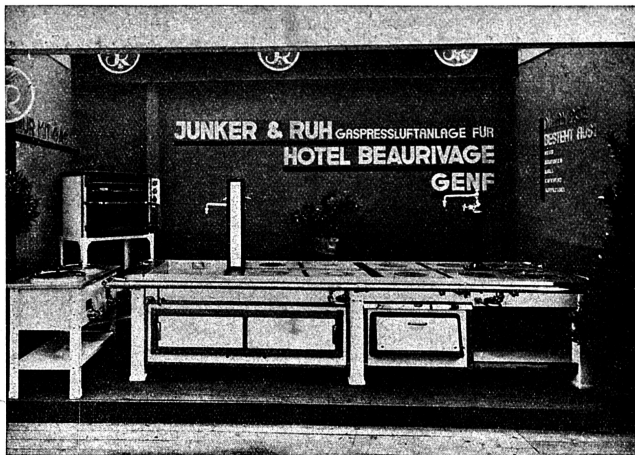
Die „Therma“

(Mitget.) Die „Therma“ hat keine Mühe und Kosten gescheut, um sowohl im Stand, wie in den einzelnen Länderrestaurants mit einer reichhaltigen Auswahl von elektrischen Grossküchenapparaten vertreten zu sein. Die meisten davon haben in unserem allgemeinen Bericht bereits ihre nähere Würdigung gefunden. Es wird aber interessieren, dass die ausschliesslich elektrisch betriebene Küche des französischen Restaurants ganz mit „Therma“-Apparaten ausgerüstet ist. Wir finden dort: 1 Grosskochherd mit 13 Platten, eingebautem Glührost, 3 durchgehenden Bratöfen und einem Wärmeschrank, sowie 2 Hotelgrills (einer davon mit automatischer Bratspieß-Drehvorrichtung), 2 freistehende Kippkessel, einen Wandkippkopf von 15 Liter, 2 Wärmeschränke, ein separates Bain-marie, 1 Toaster für hohe Stundenleistung, 3 Grossboiler (400, 1000 und 1500 Liter), 1 Hotelkaffeemaschine und 3 elektrisch beheizte Spülroste.

Auch in der grossen Ausstellungsküche treffen wir auf „Therma“-Apparate. Es sind dort aufgestellt: 1 Grosskochherd mit 10 Platten, Bain-marie und 4 Bratöfen, sowie 1 Hotelgrill mit automatischer Drehvorrichtung des Bratspießes, 1 Kippkessel von 100 Liter, 1 Wärmeschrank und 1 Boiler von 1000 Liter. Sämtliche Apparate (mit Ausnahme der Kaffeemaschine) sind weiss emailiert mit vernickelten Beschlägen, wodurch ein elegantes, sauberes und frohes Aussehen erzielt wird.

Die „Therma“ wurde an der „Zika“ durch 2 grosse Ehrenpreise mit goldener Medaille ausgezeichnet (höchste Anerkennung), wie sie auch in Barcelona für ihre Grossküchenapparate durch den „Grand Prix“ ihre wohlverdiente offizielle Auszeichnung erhielt. Im Zusammenhang mit diesen Auszeichnungen darf wohl noch erwähnt werden, dass Ende 1925 erst 80 Grossküchen-Apparate der „Therma“ mit einem gesamten Anschlusswert von 600 kW im Betrieb standen. Ein Jahr später hatte sich diese Zahl mehr als

mit einem Anschlusswert von 712 kW, befindet sich in einem Grosswarenhaus mit Restaurationsbetrieb. Es wird dort täglich für mehr als



2000 Gäste und Angestellte ausschliesslich elektrisch gekocht.

Der „Mirakel“-Herd der Schweizer Gasapparatefabrik Solothurn.

(Mitget.) Dieser, ausschliesslich mit Niederdruckgas arbeitende und auf der „Zika“ im Stand der oben erwähnten Firma im Betriebe vorgeführte Herd hat seine Probezeit längst hinter sich. Er ist dadurch gekennzeichnet, dass er eine ebene, geschlossene Kochfläche darstellt, die ihrerseits aus mehreren, unter sich gleichen und je nach Bedarf neben- oder hintereinander angeordneten Heizplatten besteht. Jede dieser Platten ist 1100 mm lang und 500 mm breit, stellt also eine Heizfläche von 0,55 Quadratmeter dar. Die 5 nebeneinander angebrachten Brenner bilden unter sich ein Kresseisengebiet und sind an einer der Schmalseiten angeordnet. Die Brennerdüsen verlaufen wagrecht. Diese Anordnung muss zwangsweise in der Längsrichtung der Platte eine sukzessiv abfallende Wärme ergeben.

Denkt man sich die Platte abgedeckt und in der Abdeckung 2 hintereinander liegende und durch Ringe verschliessbare Kochstellen, so fällt der zwischen dem Brenner gelegenen die Rolle eines Schnellkochers zu, während die andere als Fortkochstelle anzusprechen ist und auf dem dem Brenner entgegengesetzten Ende der Abdeckung noch Platz bleibt zum Warmhalten von Speisen.

Die Brenner sind unterhalb der Abdeckung angeordnet derart, dass überschäumendes Kuchgut die Flammen nicht auslöschen kann. Gleiche Erwägungen gelten für die Anordnung der Stichflammen. Der einzelne Brenner ist nicht regulierbar. Die verschiedenen Wärmegrade werden dadurch erhalten, dass man je nach Bedarf 2, 3 oder 5 Brenner in Benützung nimmt.

Die leicht nach aufwärts gerichteten fächerartigen Flammen der Brenner berühren bei abgehobenen Ringen den Topfboden an der Schnellkochstelle fast gleichmässig, so dass ein Anbrennen auch jener Speisen vermieden wird, die dazu besonders neigen. In ihrem weitem Verlauf bestreichen die Flammen und Heizgase die ganze Heizplatte, also auch die Fortkochstelle. Die von den heissen Flammen nach unten ausgestrahlte Wärme wird in besonders gefornen Rillenplatten aus feuerfestem Material aufgespeichert, um von diesen nach Erlöschen der Brenner an die Koch- und Wärmestellen abgegeben zu werden, um die Wirtschaftlichkeit des Herdbetriebes wesentlich zu erhöhen.

Die Verbrennungsgase werden nach ihrer Ausnützung in den Schornstein abgeführt. Sie verursachen also keine Verschlechterung der Raum-atmosphäre.

Durch die Indienststellung aller 5 Brenner zu den Zeiten des Stossbetriebes wird eine sofortige intensive Heizwirkung erzielt. Durch Abschalten von 2 oder 3 Brennern kann der Betrieb vorzüglich den täglichen Belastungsschwankungen angepasst werden. Im Unterteil des Herdes können Brat- oder Wärmeröhre eingebaut werden.

Stand der Firma Zellweger A. G. Uster in mehreren modernen Ausführungen zu sehen, u. a. auch für die Erzeugung von staubfeinem Mähgut

(türkischer Kaffee). Die „Perl“-Kaffeemühle, von der oben erwähnten Firma erstellt, ist bis jetzt in mehr als 30.000 Exemplaren verkauft worden. Auf die Wichtigkeit eines guten Ausmahlens der Kaffeebohnen und auf die Bedeutung einer guten Kaffeemühle für das Gastwirts- und Hotelgewerbe braucht hier kaum mehr hingewiesen zu werden. Die „Perl“-Kaffeemühle ist in jeder Hinsicht den Anforderungen der Hotels und Restaurants angepasst.

Die Firma Zellweger hat vor einiger Zeit auch den Bau von elektromotorisch betriebenen Aufschnitt-Schneidmaschinen aufgenommen und zeigt in ihrem Stand ebenfalls einige Modelle, die sich durch gefällige und dezentrierte Bauart, wirtschaftlichem Betrieb und leicht verstellbarer Scheibenstärke (man kann bis auf Papierdicke hinunter gehen) auszeichnen.

Küchenmaschinen der Firma Bill & Co., Zürich.

(Mitget.) Diese Firma zeigt eine Küchenmaschinenanlage in einer neuartigen Anordnung. Die Anlage beansprucht nur wenig Raum, ist mit den 5 hauptsächlichsten Maschinen ausgerüstet, deren jede einzeln betrieben werden kann. Es können auch alle 5 Maschinen gleichzeitig laufen.

Eine weitere praktische Maschine ist der elektrische Wäschebügel. Derselbe ersetzt Waschmangel und Bügelleisen und wird sitzend bedient. Es lässt sich damit nicht nur die tägliche Wäsche bügeln, sondern die Maschine ist auch zum Glätten feinerer Wäsche, wie Vorhänge etc., zu verwenden.

Ausser den neuzeitlichen Eiskonservatoren, der elektrischen Zitronen- und Orangenpresse „Sunkist“, einem neuen Syphon-Apparat, einem verstellbaren Schneidemesser für Aufschnitt, Brot, Gemüse etc., zeigt dieser Stand eine reichhaltige Auswahl all der vielen Gerätschaften und Geschirre, welche für Küche und Restaurant notwendig sind.

Geschirrspülmaschinen.

Bei der Vielseitigkeit der Ausstellungsobjekte fällt es schon einigermaßen schwer, wirkliche Neuheiten für den Küchenbetrieb herauszufinden. Es sind z. B. eine ganze Anzahl Firmen vertreten, die Geschirrspülmaschinen ausstellen. Die verschiedensten Modelle sind zu sehen und einige davon werden im Betriebe vorgeführt.

Ganz besonderes Augenmerk werden die Fachleute der grossen Spülmaschine entgegenbringen, die in der Ausstellungsküche aufgestellt ist und die das Geschirr in kürzester Zeit säubert und mehr in Körbe gepackt zu werden, sondern die schmutzigen Geschirre kommen auf einen Transporteur zu liegen und kommen am Ende der Maschine sauber wieder zum Vorschein. Diese sehr einfache Maschine, amerikanischen Herzsprung, heisst „Champion“.

Dann sahen wir z. B. auf dem Stand der Fa. Schwabland & Co. A.-G., Hotel-Küchen & Konditorei-Einrichtungen, Zürich, einige Neu-

herzustellen. Des ferneren einen neuartigen Zwiebelschneider, der die Zwiebeln nicht nur in Scheiben sondern in kleine Würfel zerteilt. Auch eine kleine Handmaschine zur schnellen Herstellung von Kartoffelscheiben für „Rösti“ fällt auf. Die genannte Firma hat ferner eine kleine Maschine herausgebracht, die es ermöglicht, die schönsten Spätzle schnell herzustellen. Auf dem gleichen Stand wird als besondere Neuheit eine fahrbare Passiermaschine gezeigt.

Gasgrossküchen

Eine interessante Neuheit auf der Ausstellung ist der Stand der Firma Junker & Ruh A. G., Karlsruhe, Generalvertretung Sanitas A.-G., Zürich.

Hier werden 2 Gas-Grossküchen für die Hotels Beaurivage und Richemond in Genf gezeigt. Wir bringen beide Kojen nachstehend zur Ansicht.

Die beiden Anlagen sind nach den neuesten Erfahrungen der Küchen- und Gastechnik gebaut, hervorzuheben sind die Gaspressluftbrenner, die neuen Bratenkasten und vor allem als grösste Neuheit der ZIKA der Junker & Ruh-Gas-Pressluftgrill. Dieser Apparat ist die Erfüllung der Ansprüche, die man an einen modernen Grill stellen muss, ganz besonders fallen seine einfache Bedienung und die Leistungsfähigkeit auf.

Kleine Mitteilungen von der ZIKA

Der Besuch anhaltend gut.

Der Besuch der ZIKA ist anhaltend befriedigend. Am letzten Samstag Abend dürfte die Zahl von 200.000 Besuchern überschritten worden sein. Am Freitag besuchten über 1000 Hoteliers und Gastwirte aus allen Teilen des Landes die Ausstellung. Die Besucherzahl von auswärts befindet sich in fortwährendem Steigen.

Keine Verlängerung der ZIKA.

Zur Berichtigung gewisser Gerüchte sei mitgeteilt, dass eine Verlängerung der ZIKA Ausstellungs-dauer über den 30. Juni hinaus aus verschiedenen Gründen unter keinen Umständen erfolgen kann. Man benütze daher die noch verbleibenden Tage, um diese Ausstellung von seltenem Reiz zu sehen!

Die Hauptgewinne der ZIKA-Lotterie.

Freitag-Abend fand im Boulevard Escoffier, vor einigen Tausend Zuschauern, mit einem Begleitkonzert der Stadtmusik Zürich die Ziehung der II. Serie (rosa Lose) der ZIKA-Lotterie statt. Die beiden Hauptpreife von je Fr. 20.000 fielen auf die Losnummern 122.152 und 279.352. Den Ersten Trostpreis, ein 4-Plätzer Essex-Six-Automobil im Werte von Fr. 9000.—, gewann die Nummer 94.551.

Auszeichnungen an der ZIKA

Wie uns mitgeteilt wird, hat die Firma Bachmann & Kleiner A. G. in Oerlikon für die im Stand 1509 ausgestellten elektrothermischen Grossküchenapparate, sowie für elektrothermische Grossküchenapparate im Betrieb in diversen Ausstellungsküchen, Ständen und im Hörsaal der ZIKA vom Preisrichter in der I. Kategorie den Grossen Ehrenpreis mit goldener Medaille zuerkannt erhalten.

Aus andern Vereinen

Verkehrsverein für Graubünden.

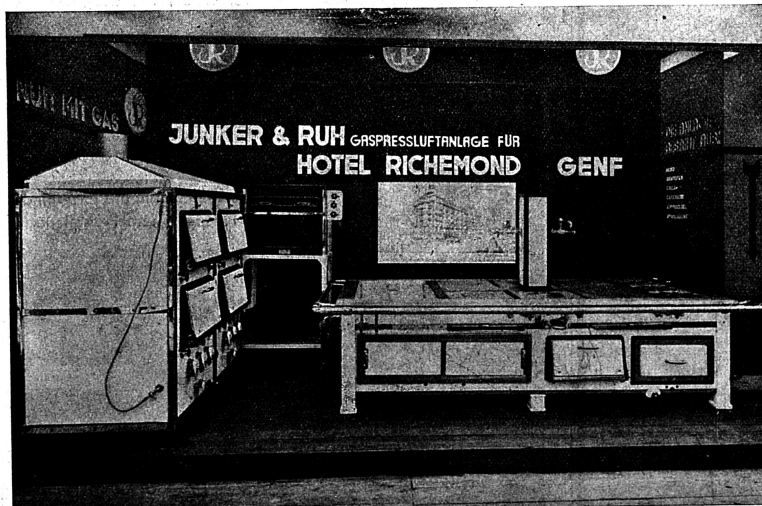
Dem in Druck erschienenen Jahresbericht des Verkehrsvereins für Graubünden für das Rechnungsjahr 1929 entnehmen wir folgende Daten:

Die Gesamtfrequenz war im Vergleich zum Vorjahre eine recht befriedigende: Wintersaison 1928/29: 87,965 Personen (82,335), 1,999,452 Logiernächte (1,984,261) — Sommersaison 1929: 172,412 Personen (153,718), 2,140,316 Logiernächte (2,033,418) — Jahrestotal: 260,377 Personen (236,053), 4,139,768 Logiernächte (3,927,679). — Der Verein hat einen Mitgliederbestand von 34 Sektionen und 37 Einzelmitgliedern. An der Kollektivanzzeige für die Wintersaison in 18 inländischen Zeitungen beteiligten sich 17 Kurorte und an einer solchen für den Sommer in 20 inländischen Zeitungen 33 Mitglieder. Ausserdem wurde zugunsten der Sommersaison eine Auslands-Kollektivreklame organisiert, an welcher sich 15 Stationen mit einem Gesamtaufwand von Fr. 28,862.— beteiligten. Die in 60.000 Exemplare erscheinende Leipzig-illustrierte Zeitung“ wurde zur Herausgabe einer Bündnernummer veranlasst. Was die redaktionelle Propaganda anbelangt, so haben die Rätische Bahn und die weiteren Bündnerbahnen durch die Gewährung von Fahrbegünstigungen für Redaktoren, freie Schriftsteller und Sportberichterstattung eine wertvolle Unterstützung angegehen lassen. Der Werbeschriftenversand durch das Verkehrsbureau bezifferte sich auf 319.670 Exemplare. Das grosse Originalgemälde von Cardinaux: „Oberengadin von Muotats-Muraig aus“ wurde angekauft und im Schweizerischen Verkehrsbureau in Berlin deponiert. Das besondere Auskunftsbureau im Perron des Bahnhofes Chur hat sich sehr gut bewährt und es wurde ihm auch der Verkauf von Schlaf- und Speisewagenbillets der Gesellschaften „Mitropa“ und „Wagons-Lits“ übertragen.

Der Bericht konstatiert ausdrücklich, dass der private Automobilverkehr sich in einer derart günstigen Weise entwickelt habe, dass man schlechterdings nicht begreifen könne, wieso es möglich war, diesem für den modernen Verkehr unentbehrlichen Fahrzeug so lange den Eingang im Kanton Graubünden zu verwehren. Der Aufstellung richtig orientierender Wegweiser für die Automobilstrassen und der Kennlichmachung der Wanderwege für Fussgänger abseits der Autostrassen soll alle Aufmerksamkeit gewidmet werden. Die Planaufnahmen für die Wallensestrasse sollen im Laufe dieses Sommers zu Ende geführt werden. Die Wahl des Trasses, ob linkes oder rechtes Ufer, dürfte aber noch mancher Diskussion rufen.

Der Vorschlag für das Rechnungsjahr 1930 sieht eine Totaleinnahme von Fr. 162,623.92 vor: Fr. 46,300 für den Verkehrsbureau als solchen und Fr. 126,323.92 für den Propagandendienst. (In letzterem Betrag ist auch eine Beitragsleistung von Fr. 20,000.— aus der Vereinskasse inbegriffen.)

(Textfortsetzung siehe Seite 17)



verdoppelt (190 Apparate mit 1500 kW Anschlusswert). Ende 1927 zählte man 400 Apparate und Ende 1929 sogar 1380 mit einem Anschlusswert von 12.600 kW. Die grösste „Therma“-Anlage

Die „Perl“-Kaffeemühle und die „Uster“-Aufschnittschneidmaschine. (Mitget.) Die „Perl“-Kaffeemühle, die bereits manchem Hotelier bekannt sein dürfte, ist im

heiten, die Beachtung verdienen. Zuerst eine Butterportionsmaschine, die es ermöglicht, in wenigen Minuten Hunderte von schön geformten und absolut gleichmässigen Butterstückchen